

Lecker



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf 1 EL Butter schmelzen und darin die Zwiebelwürfel glasig andünsten. Passierte Tomaten, getrocknete Kräuter sowie Zucker hinzufügen und das Tomatensüppchen 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sandwichtoaster einschalten und die Toastscheiben mit der Butter bestreichen. Zwei Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach unten in den Toaster legen, eine Scheibe Cheddarkäse, danach Kochschinken und wieder eine Scheibe Käse darauflegen. Mit einer Scheibe Toastbrot abschließen. Dabei die gebutterte Seite nach oben platzieren, den Toaster schließen und das Sandwichtoast goldbraun rösten. Danach den Vorgang mit den restlichen Toastbrotscheiben wiederholen.

Zum Anrichten die Suppe auf zwei Schälchen aufteilen, optional mit etwas Joghurt beträufeln und Basilikumblättchen auf die Suppe legen. Die Sandwichtoastecken dazu anrichten und genießen.

TIPP

Ein Sandwich Toaster ist förmlich ein Tausendsassa. Egal ob herzhaft oder süß gefüllte Toastbrote darin getoastet werden, das Ergebnis ist immer lecker und knusprig. Der kreativen Füllungen sind kaum Grenzen gesetzt.

ZUTATEN

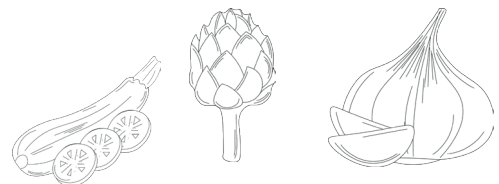
Für 2 Portionen:

Für das Grilled Sandwich:

- 8 Scheiben Toastbrot
- 4 + 1 EL Butter, zimmerwarm
- 8 Scheiben Cheddarkäse
- 4 Scheiben Kochschinken

Für das Tomatensüppchen:

- 500 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 EL italienische Kräuter, getrocknet
- 2 TL Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- optional: 2 EL Joghurt & 2 Zweige Basilikum



UTENSILIEN

- Sandwichtoaster, Schneidebrett,
- Messer, mittelgroßer Topf